

ZAČIMBOLOGIJA

ZNANOST UPORABE ZAČIMB V KULINARIKI

Podjetje Kotányi d.o.o. je prvič izvedlo izobraževalni program poglobljenega poznavanja in uporabe začimb



Začimbe so nepogrešljiv element kulinarike, igrajo ključno vlogo pri arhitekturi okusa jedi, znanje njihove pravilne uporabe pa je veščina vsakega vrhunskega kuharja. Zato je podjetje Kotányi v sodelovanju s strokovnjakom Tomažem Vozljem, podpredsednikom Društva kuharjev in slaščičarjev Slovenije, zasnovalo in v šolskem letu 2024/2025 prvič izvedlo brezplačni program Začimbologija, ki omogoča poglobljeno poznavanje lastnosti posameznih začimb in njihovo pravilno uporabo v kulinariki. Program je bil izveden na več srednjih in višjih šolah za gastronomijo, udeležili pa so se ga tudi strokovni sodelavci šol.

Začimbe tudi v boju proti zmanjševanju uporabe soli v kulinariki

»Kot ocenjevalec jedi, tudi na šolskih kulinaričnih tekmovanjih, opažam, da je pri mladih nujno treba poglobiti znanje o pravilni uporabi začimb v kulinariki, predvsem pa razširiti poznavanje nabora začimb, ki je danes dostopen. Če so včasih veljale za luksuzno dobrino, so nam zdaj še tako eksotične na doseg roke, zato je prav, da jih uporabljamo,« je poudaril **Tomaž Vozelj** in dodal: »Vesel sem, da so se našega programa na nekaterih šolah udeležili tudi strokovni sodelavci, ki so odgovorni za šolsko prehrano. V luči opozarjanja na zmanjševanje uporabe soli, tudi v šolski prehrani, je pomembno zavedanje, da nam pri tem lahko s premišljeno uporabo pomagajo ostale začimbe, ki izboljšajo okus jedem, brez uporabe prekomernega dodajanja soli.«



Dijaki in strokovni sodelavci ŠC Slovenj Gradec so z izobraževanjem v programu Začimbologija pridobili nova znanja o začimbah in zeliščih v kulinariki, ki jim jih je predstavil kuhar Tomaž Vozelj.



Uporabo začimb in zelišč pri pripravi jedi je dijakom Srednje šole Slovenj Gradec in Muta (ŠC Slovenj Gradec) predstavil Tomaž Vozelj.

Od teoretičnega poznavanja začimb do arhitekture okusov

Program Začimbologija je zasnovan tako, da je v teoretičnem delu posebna pozornost posvečena ozadju začimb, kamor sodi delitev na začimbe in zelišča, njihov izvor in bogata zgodovina, etično pridobivanje, uporaba v različnih jedeh in pravilna kombinacija, pravilna termična obdelava, postopek liofilizacije... Mlade spodbuja k poglobljenemu razumevanju raznolikosti okusov v kulinariki, kamor poleg sladkega, slanega, kislega in grenkega sodita tudi manj poznana umami in kukumi. V praktičnem delu programa pa udeleženci spoznavajo, kako se s pomočjo začimb postopoma gradi in spreminja okus jedi.

»Potrudili smo se, da smo Začimbologijo zasnovali tako, da nadgrajuje znanje, ki ga dijaki in študentje pridobijo v okviru rednega izobraževanja na gastronomskih programih. Ker je bil program v šolah pozitivno sprejet, načrtujemo, da ga bomo v prihodnjem šolskem letu še nadgradili s poglobljenim razumevanjem uporabe začimb v različnih kuhinjah ter tako mlade spodbudili k še večji kreativnosti in drznosti pri oblikovanju njihovih jedi,« je o programu povedala mag. **Katarina Pivk Kreft**, direktorica podjetja Kotányi Slovenija.

»Začimbologijo so pozdravili tudi potencialni delodajalci iz gostinskega sektorja, kjer poglobljeno poznavanje začimb ocenjujejo kot dragoceno odliko mladih kuharjev,« je dodala Tina Mlinar, vodja ključnih kupcev v podjetju Kotányi Slovenija.

Začimbologija presegla pričakovanja

Zanimanje za program Začimbologija med šolami je v prvem letu izvedbe pozitivno presenetil njegove snovalce, kar potrjuje potrebo po tovrstnih izobraževanjih, ki dopolnjujejo osnovno znanje mladih. Na vabilo za izvedbo programa v šolskem letu 2024/2025 se je odzvalo kar deset srednjih in tri višje šole. Delavnice se je udeležilo več kot tristo petdeset dijakov in študentov, posebna delavnica pa je bila izvedena tudi za strokovne sodelavce šol, ki poučujejo gastronomske predmete. »Hvaležni smo, da je podjetje Kotányi zasnovalo Začimbologijo. Izobraževanja sva se najprej udeležili s kolegico



Kakšne so arome in okusi začimb in zelišč, tudi tistih bolj eksotičnih, so z zanimanjem poskusili tudi dijaki Srednje šole za gostinstvo in turizem Novo mesto (Grm Novo mesto - center biotehnike in turizma).

Hedviko Tajnik in se zaradi strokovnosti in prepričljivosti programa in samega predavatelja odločili, da se poglobljen vpogled v uporabo različnih začimb predstavi tudi našim dijakom. Redni učni program nam namreč ne omogoča, da bi se v začimbe poglobili tako podrobno, kot smo to storili na delavnici. Pridobljeno znanje bomo s pridom uporabljali tako vsakodnevno v učni kuhinji kot tudi pri pripravi na kulinarična tekmovanja, ki se jih udeležujemo na naši šoli,« je poudarila **Suzana Planšak**, profesorica praktičnega pouka kuharstva iz Srednje šole Slovenj Gradec in Muta, Šolski center Slovenj Gradec.